

BAS ARMAGNAC 5 ANNI



Bas Armagnac 5 anni

Miscela di distillati di diverse annate, la più giovane delle quali ha invecchiamento di almeno 5 anni.

Questo Armagnac facile da bere rivela aromi fruttati, supportati da note legnose.

Vitigni: Baco 22 A e Folle-Blanche

Il Baco 22 è un vitigno particolarmente fruttato mentre il Folle-Blanche al naso è molto floreale.

Vinificazione: tradizionale e naturale; il vino a bassa gradazione alcolica viene distillato molto rapidamente dopo la fine della fermentazione

Distillazione: con alambicco tradizionale di Armagnac, continuo e basso grado (52/54%): questo per preservare il massimo degli aromi del vino.

Invecchiamento: assemblaggio di armagnac che hanno invecchiato in botti nuove con armagnac da botti vecchie di 410-430 litri in rovere peduncolato guascone per almeno 5 anni.

Alcol: 40% vol

Degustazione:

Come aperitivo o con un cubetto di ghiaccio o con acqua naturale o gassata, può essere utilizzato anche nella composizione di cocktail in associazione con mandarino, limone, succo di ibisco, ecc.

oppure dopo un pasto, da gustare lentamente, riscaldando il bicchiere in mano per apprezzarne gli aromi, i profumi, la piacevolezza del gusto.